



# きゅうメール

ひ  
【日にち】

がつ 日に すい  
3月13日(水)

【こんだて】

しゅしょく  
主食

はん  
ご飯

しゅさい  
主菜

ぶたにく いた  
豚肉のカレー炒め

ふくさい  
副菜

わかめのみそ汁

らっきょうコールスロー

た  
その他

ぎゅうにゅう  
牛乳



はいぜんず  
【配膳図】



きょう ちさんちしょう  
【今日の地産地消】

ちづちようさん こめ あやき  
智頭町産：米、みそ(綾木さん)

とっとりけんさん ぎゅうにゅう ぶたにく  
鳥取県産：牛乳、豚肉、にんじん、エリンギ、えのきたけ、らっきょう

きゅうしょく  
【給食センターより】

給食で使用しているらっきょうは、鳥取市福部町で収穫された「砂丘らっきょう」を、市内の加工施設で甘酢漬けにしたものです。砂丘らっきょうの特徴は、「砂丘の宝石」と呼ばれるほど色が白く、せんいが細かいため、シャキシャキとした食感が楽しめるところです。また、らっきょうには、血液の流れを良くしたり、疲れた体を元気にしたりする効果があります。

しっかり食べて、感染症を予防しましょう。